43e Année. — Tome LXXXVII N° 2253 Paris, 2 Septembre 1937

REVUE DE VITICULTURE

VENDANGE ET VINIFICATIONS (1)

III. — Vinifications diverses et dérivés des raisins

Au début de nos conseils nous avons dit pourquoi nous devrions fournir une politique de la variété : variété dans les dérivés des raisins, variété dans les vins, variété dans leurs dérivés. C'était faciliter l'écoulement des produits de la vigne, c'était faciliter l'absorption de récoltes abondantes. Si dans nos régions la production du vin rouge est le cas général, les producteurs devraient s'appliquer à varier la gamme de leurs vins, ne serait-ce que dans le but de leur consommation familiale ou amicale, varier aussi la production des dérivés du raisin sous toutes ses formes.

Pour leur faciliter cette politique de la variété, voici la dernière partie de nos conseils. Elle porte sur la vinification des vins blancs, rosés, doux et autres vins. Elle porte aussi sur la préparation des dérivés du raisin.

Vins blancs

La préparation des vins blancs comprend deux opérations distinctes. Tout d'abord l'extraction du jus, ensuite sa mise en fermentation qui a généralement lieu après un débourbage préalable.

La technique d'extraction varie suivant l'importance de l'exploitation. Aussi laissons-nous aux cultivateurs le soin de le choisir. Mais il ne devrait pas se départir des règles suivantes :

1° N'employer que des raisins blancs aussi mûrs que possible. Suivant la richesse en sucre on pourra obtenir l'un des vins de la gamme suivante : vins secs, vins moelleux, vins liquoreux.

2° Si l'on ajoute des produits sulfureux (métabisulfite de potasse ou anhydride sulfureux) opérer sur la vendange entière ; ne pas exagérer les doses : 10 gr. de métabisulfite par hecto de moût dans le cas des raisins et d'égouttage immédiat, doivent être un maximum. Ici également un sulfitage importe moins qu'une asepsie aussi parfaite que possible du matériel vinaire.

3° Ne pas débourber le moût recueilli si la vendange est saine. Même dans ce cas, nous conseillons une fermentation avec macération courte mais à la condition d'égrapper soigneusement la vendange. Le moût fermenté avec les bourbes donne un vin se clarifiant plus rapidement et plus brillant.

Si le raisin était avarié, procéder à un léger débourbage en enlevant seulement les grosses bourbes. De toute façon, le moût mis en fermentation doit être louche. Il donnera un vin plus fruité et plus moelleux.

(1) Voir *Revue*, Nos 2249 et 2251, pages 95 et 131.

4° Réduire le plus possible le contact avec l'air. Donc pas de remontage. Obtenir autant que possible des fermentations lentes à température basse. Que les fûts de fermentation soient aussi pleins que possible. Dans ces conditions le fruité et le bouquet sont plus développés.

5° Réduire dans la mesure du possible l'emploi du matériel métallique afin de réduire les possibilités de casse métallique.

6° S'assurer dès la fin de la fermentation de l'action de l'air sur le vin pour prévenir la casse oxydasique.

Des vins blancs excellents peuvent être élaborés avec des raisins atteints de pourriture grise. Opérer comme ci-dessus mais augmenter la dose d'anhydride sulfureux qui peut être porté à 10 ou 15 gr. suivant l'intensité de la pourriture.

Vins rosés

Proscrire le grenache qui donnerait un goût de rancio et les raisins trop riches en sucre. Le vin rosé devrait être de préférence très frais, non liquoreux, mais moelleux.

Dans la plaine le mélange aramon-carignan convient particulièrement ; dans les soubergues et les coteaux l'aramon donne d'excellents résultats. Il en est de même du cinsaut que je recommande particulièrement. Le Terret-Bourret en mélange peut également être retenu.

Les raisins rouges foulés et non égrappés, additionnés d'une quantité de métabisulfite de potasse n'excédant pas 10 gr. par Hl de moût si la vendange est saine, sont égouttés dans un foudre ou une cuve ouverte en bas. Le moût recueilli est abandonné à la fermentation alcoolique. Si elle se produit lentement et à température aussi basse que possible, elle donnera les meilleurs résultats.

Lorsque la fermentation est terminée, soutirer dans des fûts légèrement méchés. Soutirer à nouveau en décembre, puis en février ou mars et faire la mise en bouteilles.

Vins de café

Dans certaines régions ces vins ont une vogue croissante. Les cépages retenus pour la préparation des vins rosés conviennent. La technique est la même, mais alors que l'égouttage était réalisé avant fermentation, ici au contraire, il ne doit s'effectuer que 24 à 30 heures après le départ de la fermentation. L'égrappage est à recommander. Les vins seront beaucoup plus tendres.

Blanquette

Les viticulteurs qui ont l'habitude de cette préparation, ont déjà une réelle compétence basée sur de longues années de pratique. Peu de conseils à leur donner, mais nous attirons leur attention sur les deux points suivants :

1° Vérifier tous les ans le degré mustimétrique initial. Bien des déboires proviennent du fait que d'une année à l'autre les richesses saccharines sont trop différentes.

2° Faire la mise en bouteilles lorsque le degré mustimétrique apparent est voisin de 1025 et après avoir procédé à un collage et à une filtration.

D'autres viticulteurs n'ont jamais fait cette préparation. Mais tout les engage à commencer : cépage, temps, goût. C'est pour ceux-ci que les renseignements suivants sont écrits. Ils visent à obtenir une blanquette aussi parfaite que possible.

Cueillette. — Choisir pour l'élaboration de la blanquette le cépage Mauzac blanc ou vert. Un peu de clairette peut y être mélangée.

Le raisin cueilli est doucement déposé dans des comportes. Pas de cahots qui viendraient meurtrir le grain et provoqueraient des fermentations anticipées. Chaque grappe est examinée ; les parties défectueuses ou douteuses sont rigoureusement exclues. Tout ce qui a été admis est placé à l'ombre sur un plancher et soumis à une douce température pendant 4 à 5 jours. Un grenier propre convient parfaitement. Il se produit dans les raisins des transformations heureuses qui améliorent sensiblement la qualitié du jus.

Foulage et fermentation. — Le Mauzac a les grains durs, difficiles à détacher. Extraire le jus au moyen d'une masse en bois en pilonnant modérément. Ce foulage doit être aussi complet que possible afin que le pressoir ne donne qu'une petite quantité d'un liquide inférieur. Le jus du foulage servira pour la préparation de la blanquette ; le jus de presse pour la préparation d'un vin ordinaire.

Le moût renferme des écumes, des pépins, etc... qu'on élimine par passage sur une toile appropriée. Le jus est alors mis dans des barriques spécialement réservées, placées dans un endroit frais de la cave. L'orifice supérieur du fût est laissé entr'ouvert pour permettre aux écumes de fermentation de se déverser extérieurement sous la poussée de l'acide carbonique. La fermentation active dure de 4 à 5 jours suivant la température extérieure et le degré de maturité du fruit.

Le vin s'est alors dépouillé, il est devenu jaune clair ; il faut aussitôt opérer le filtrage proprement dit qui débarrasse le vin de ses grosses lies et retient en même temps une partie des ferments.

Filtration et mise en fût. — Le filtre est un cône en toile blanche, fine, fermé à la pointe dont la base est entourée d'un petit cercle en bois, (le fer doit être proscrit), d'une capacité de 25 à 30 litres. Il est suspendu à 1 m. 50 du sol, dans un endroit peu éclairé et à température peu élevée. Tout autre filtre peut d'ailleurs être utilisé.

Le vin est versé dans les filtres, traverse l'étoffe, coule par la pointe et on le recueille au fur et à mesure dans les barriques à blanquette. La futaille est remplie et placée à la cave à un endroit toujours frais. Opérer régulièrement l'ouillage des fûts et attendre la fin de l'hiver.

Pendant cette période le sucre restant subit une fermentation lente insensible.

Mise en bouteilles ou tirage. — Le vigneron habile doit être en état de fixer l'époque exacte de la mise en bouteille pour obtenir un mousseux naturel, à

mousse convenable. Celle-ci est en relation directe avec le sucre existant au moment de la mise en bouteille.

Si le vin ne contient pas une quantité suffisante de sucre, la mousse est manquée. S'il en contient trop, la mousse est violente, casse le verre ou chasse le liquide à côté du bouchon et vide en partie les bouteilles. Dans cet état elles sont appelées recouleuses.

Le sucre de raisin étant décomposé en parties à peu près égales en acide carbonique et alcool, il est facile de calculer que si un litre de blanquette renferme 15 gr. de sucre, la bouteille hermétiquement fermée contiendra, après la décomposition du sucre, 4 litres d'acide carbonique donnant alors une pression de 4 atmosphères. C'est la pression idéale donnant à la blanquette sa grande mousse. Au-dessous, la mousse sera faible et manquée. Au-dessus les verres risquent de casser. Enfin, dans cet exemple, la blanquette ne renferme plus que des traces de sucre.

Le moment du tirage a donc, on le voit, une importance primordiale. De lui dépend la réussite de toute la cuvée. Comment le fixer ? La prise de densité peut provoquer quelques mécomptes. Elle doit être voisine de 1025. Mais il vaut mieux simplement faire déterminer la dose exacte de sucre par le laboratoire le plus rapproché. Si la quantité est comprise entre 20 et 30 gr. la mise en bouteille doit être faite sans addition.

Au-dessous, une addition de sucre ou de moût concentré de même origine s'impose.

Au-dessus, laisser fermenter encore jusqu'à ce qu'on atteigne les doses limites.

Si l'analyse ne pouvait être faite voici un moyen assez rudimentaire d'apprécier le moment capital : prendre un *poids connu* de liquide qu'on réduira au sixième par évaporation dans un bain-marie en évitant toute caramélisation. Lorsque le sirop refroidi sera à 13-16° de température, y plonger un mustimètre. Si la densité est voisine de 1075, faire la mise en bouteille. Au-dessus, laisser encore fermenter. Au-dessous ajouter un peu de sucre ou de moût concentré.

La mise en bouteille peut être précédée d'un collage au blanc d'œuf, ou à la caséine.

Les bouteilles bouchées et capsulées seront conservées couchées dans un endroit frais. La blanquette pourra être consommée dans l'été.

Vins doux naturels et vins de liqueur

Grenache. — Le raisin de grenache noir, gris ou blanc, destiné à sa fabrication doit donner un moût titrant au moins 14° Baumé. S'il y a possibilité, les faire passeriller sur souche, sur paille ou de tout autre façon.

Fouler les raisins en proscrivant si possible le matériel métallique et mettre le moût avec ou sans pellicule (dans le premier cas, égrapper soigneusement dans des fûts appropriés. Au cours de la fermentation, si le moût initial n'était pas assez riche ajouter une quantité suffisante d'alcool pour atteindre un degré total voisin de 20-21°. L'affusion d'alcool doit être de préférence exécutée dans

la deuxième moitié de la fermentation alcoolique lorsque le milieu titre approximativement 8-10° d'alcool, et si possible, en plusieurs fois. Cette remarque est d'ailleurs générale pour la préparation des vins doux naturels et des vins de liqueur.

Lorsque la fermentation sera terminée, soutirer dans de la futaille propre. Répéter ces soutirages avant les froids de l'hiver, puis en mars et juste avant les vendanges suivantes. Conserver le vin en fûts pendant deux ans au moins. Il peut alors être mis en bonbonnes en verre clair, exposées au soleil, alternativement pendant les mois les plus chauds et les mois les plus froids. Six mois de ce régime suffisent pour donner au grenache le goût de rancio indispensable. Tous les autres phénomènes de vieillissement acquièrent un complet épanouissement. Après soutirage et collage, le vin peut être mis en bouteilles.

J'insiste sur l'avantage de la macération des pellicules dans le moût au cours de la fermentation. Il faut, bien entendu, que le raisin soit sain. Dans ces conditions le vin gagne plus de corps, de moelleux et une meilleure tenue. L'affusion d'alcool en plusieurs fois n'est pas facilitée par le règlemeut de l'Administration des Finances. Il appartient aux intéressés de demander les autorisations nécessaires.

Muscat. — On utilise le muscat blanc appelé aussi de Frontignan ou muscat de Lunel, additionné parfois d'une certaine proportion de muscat romain. Deux modes de préparation peuvent être choisis :

— Le mode naturel à partir de raisins suffisamment passerillés ;

— Le mode industriel à partir de raisins titrant au moins soit 14° d'alcool si la préparation doit être faite en vins doux naturels, soit 12°5 si la préparation doit être faite en mistelles.

Méthode naturelle. — Obtenir le passerillage sur souche de préférence. Fouler le raisin comme il est dit pour le grenache et mettre le moût et le marc égrappé dans des fûts convenables, méchés à raison de 3 gr. de soufre par hecto. Quinze jours après, décuver, par vent du Nord de préférence et mettre le vin dans un nouveau fût, méché de la même façon. Opérer ainsi une succession de soutirages de manière à en avoir fait cinq ou six lorsque arrivera le mois d'avril. Mettre alors en bouteilles ou bonbonnes, sans ou avec collage, et en attendant la vente ou la consommation, abandonner dans un endroit frais et obscur de la cave.

Contrairement au grenache, le muscat doit être consommé aussi jeune que possible. Se garder du goût de rancio qui pourrait se superposer au goût si délicat de muscat. Certains l'apprécient. Personnellement, nous faisons une différence fondamentale entre le grenache et le muscat. Nous déplorons le goût de rancio dans celui-ci ; nous l'aimons dans celui-là.

Méthodes industrielles. En mistelles. — Additionner le raisin égrappé ou le moût égoutté d'une quantité suffisante d'alcool empêchant toute fermentation ultérieure. Le milieu doit donc titrer au moins 15° d'alcool. S'il y a macération décuver après 15 jours. Le vin obtenu doit être soutiré un mois après, puis avant l'hiver et avant le printemps. La mistelle gagne à être conservée un an de plus que les autres vins muscat, avant sa mise en bouteilles.

Dès que la fermentation est terminée, continuer comme il est dit dans la méthode naturelle.

En vins doux naturels. — Opérer comme pour le grenache. Mais l'affusion d'alcool doit être faite dès *le commencement de la fermentation* alcoolique pour conserver le plus possible le goût de fruit.

On peut également préparer des Macabeux et Malvoisie. Opérer comme pour le grenache.

Mistelles

Les mistelles résultent du mutage des raisins foulés et égrappés ou du moût par de l'alcool concentré. Dans le premier cas on obtient des mistelles rouges. Dans le deuxième cas, les mistelles blanches, si le moût provient de cépages blancs ou de moûts incolores de cépages colorés.

Les mistelles rouges seront élaborées à partir de raisins de grenache ou de Carignan ou de leur mélange, titrant 12°5 d'alcool en puissance.

Les mistelles blanches le seront à partir de raisins de carignan, grenache, piquepoul, clairette.

Dans tous les cas, la quantité d'alcool ajoutée est telle que le milieu titre 15° d'alcool acquis. Pendant cette affusion, bien s'assurer que le mélange s'effectue correctement. Un brassage énergique de la masse par la pompe travaillant à vide — trappe du haut fermée — sera parfaitement opérant.

Les mistelles doivent subir des soutirages fréquents au cours de la première année. Elles gagnent à être conservées quelques années en fût.

Vins cuits

D'un volume déterminé de moût, de raisins blancs de préférence, faire deux lots : l'un double de l'autre. L'acidité de celui-ci est saturée par de la craie. Le moût est décanté et versé dans le premier lot qu'on a placé dans un récipient convenable. On le chauffe à feu nu pour concentrer le mélange. Lorsque celui-ci est réduit aux deux tiers, vérifier le titre mustimétrique qui doit attendre 20°B environ, sinon, concentrer encore jusqu'à ce que le degré précité soit atteint. Décanter dans un petit fût, laisser refroidir et ajouter un faible volume de lies de vin bien fraîches et 3 gr. de phosphate d'ammoniaque par hecto. La fermentation va se déclarer et se poursuivre très lentement. Soutirer avant l'hiver, puis en mars et septembre. Après un an ou deux de fût, faire la mise en bouteilles.

On obtient un vin cuit sensiblement amélioré en introduisant avant le refroidissement du moût concentré de bons raisins secs pilés avec soin (des raisins de Malaga par exemple) à raison de 3 kg. pour 50 litres de moût.

Lorsque la fermentation est terminée, décuver.

Pour les soins ultérieurs, procéder comme il est dit plus haut.

Jus de raisins

Choisir de préférence le moût d'aramon ou de cinsaut à la condition que le raisin soit mûr. Filtrer sur manche. Remplir les bouteilles qui seront ensuite bouchées au liège.

Celles-ci sont alors placées dans une bassine pleine d'eau. On chauffe. Quand se produisent les premiers bouillons éteindre et abandonner au refroidissement.

Le lendemain et le surlendemain, renouveler des mêmes opérations de chauffage et de refroidissement.

Les bouteilles sont alors essuyées, les bouchons enfoncés, et muselés. Elles sont mises dans un endroit frais.

Dérivés des jus de raisins

Nous avons eu l'occasion de signaler les remarquables travaux de M. Vincens, de Toulouse, sur les moûts de raisins concentrés. Voici comment il s'exprimait :

« L'essentiel est de donner à ces concentrés une forme susceptible d'être appréciée, vendue et consommée en quantités croissantes pouvant atteindre facilement plusieurs milliers de quintaux métriques.

« Après une laborieuse enquête, après de nombreux essais de toutes sortes, je me suis arrêté à deux modes de présentation qui me paraissent atteindre parfaitement le but visé.

« Ce sont : le moût solidifié ou bonbons de raisin et le soda de raisin. »

Moût solidifié. — « Il est assez facile de transformer le moût en une pâte presque solide.

« Cette pâte peut être découpée en morceaux réguliers qui sont de véritables bonbons de raisin. Non collante, se conservant bien, légèrement acidulée, jolie, translucide, parfumée si elle a été préparée avec des moûts de raisins fins, cette confiserie de raisin est très supérieure à la confiserie ordinaire.

« Alors que cette dernière est fabriquée avec du saccharose, un peu de matière colorante dérivée de la houille et un parfum le plus souvent synthétique, le bonbon de raisin contient toutes les matières minérales et nutritives du moût. Il peut même renfermer certaines substances organiques dont l'utilité dans l'alimentation s'affirme chaque jour.

« Etant un produit de luxe, le bonbon de raisin devrait être vendu en boîtes. Sur celles-ci, des inscriptions bien étudiées laisseront lire, entre autres, l'origine du moût.

« Ainsi, ces boîtes, faciles à transporter, propageront les noms des crus des régions viticoles. Cette propagande n'est pas du tout négligeable.

Soda de raisin. — « Les concentrés de raisins fins spécialement préparés pour cet usage, introduits dans les appareils à gazéifier, mélangés avec trois ou quatre fois leur volume d'eau glacée, donnent des sodas vraiment délicieux.

« Avec leur belle couleur jaune d'or ou légèrement rosée, les concentrés produisent une jolie mousse persistante donnant l'illusion du champagne.

« Expédiés en fûts, ces concentrés seraient mis en bouteilles à destination. Comme les boîtes de bonbons, les bouteilles porteraient des étiquettes avec indication d'origine. Ainsi le soda de raisin participerait à la propagande signalée pour les bonbons. »

Conclusions

Ces conseils tiennent compte, pour la vinifiication, de contingences variables d'un viticulteur à l'autre. Son expérience, le matériel dont il dispose, ses goûts, sont des éléments d'appréciation qui nous échappent.

Egalement un facteur nous est encore inconnu. C'est celui de l'état des raisins au moment de la vendange. Eudémis, inondation, grêle, peuvent transformer radicalement l'aspect de toute une récolte qui, en quelques endroits, apparaît déjà mal en point. Si les ravages de l'Eudémis se poursuivent, on peut prévoir en ces endroits, des vinifications assez délicates où le secours de services qualifiés sera particulièrement utile.

Aussi nous demandons instamment au viticulteur de nous tenir au courant des variations anormales qui surviendraient dans l'état des raisins.

Ces avertissements pourraient d'ailleurs nous être fournis par les services officiels communaux, ou, à défaut, par les groupements professionnels.

Il s'établirait ainsi entre les viticulteurs et la Station un courant continu d'échanges aux conséquences les plus heureuses. Le viticulteur ne serait plus isolé comme il paraît bien souvent, dans les cas difficiles.

En alliant à l'enseignement de nos travaux de laboratoire l'expérience raisonnée du viticulteur et son observation quotidienne, on fera œuvre utile pour le plus grand bien de l'Economie viticole.

Michel Flanzy.
Directeur de la Station Régionale
de Recherches viticoles et œnologiques
de Narbonne.

LE TROUSSEAU ET LE BASTARDO

En Californie nous avons deux cépages, le Trousseau et le Bastardo, qui entrent plus ou moins dans la composition des vins du type « Porto ». Il a été admis que ces deux cépages diffèrent principalement par l'époque de leur maturité. On a souvent remarqué la grande ressemblance de ces deux cépages, tels qu'on les trouve en Californie. En faisant une étude comparative, nous avons observé que ces deux types ont en réalité une époque de maturité identique, que leur caractères et le vin qu'ils produisent sont aussi très similaires.

Consultant les descriptions de ces deux cépages dans différentes ampélographies ne nous a pas aidé à les différencier — au contraire, nous sommes de plus en plus convaincus que le Trousseau et le Bastardo sont identiques. Si nous comparons la description du Trousseau (du Jura) faite par M. C. Rouget (1) et celle de M. G. Foëx (2) et que nous étudions la description du Bastardo du Portugal et de Madère donnée par Villa-Maior (3) et Duarte d'Oliveira (4) leur simi-

(1) C. Rouget, cité dans Pulliat « Mille variétés de vignes », troisième édition, Paris, 1888.
(2) G. Foëx. Cours complet de viticulture. Quatrième édition, Paris, 1895.
(3) Villa-Maior, cité dans Pulliat « Mille variétés de vignes », troisième édition, Paris, 1888.
(4) Duarte d'Oliveira, cité dans Viala et Vermorel « Ampelographie », Paris, 1903.

litude est évidente. Il est significatif que les descriptions du Bastardo sont dues à des ampélographes espagnols, celles du Trousseau à des français. Les petites différences comme par exemple dans la maturité, peuvent être dues à l'ambiance, au climat ou à l'opinion personnelle de l'ampélographe.

Dans une étude comparative du Trousseau faite par Cte. Odart (5) 1873, il dit que les grains du Bastardo sont plus gros et la maturité plus hâtive. Notre expérience en Californie ne confirme pas ces points. Il se pourrait que nous n'ayons pas le vrai Bastardo en Californie et que nous ayons deux appellations pour le Trousseau. C'est cependant improbable, car sans aucun doute le Bastardo a été introduit en Californie plusieurs fois ; en 1861 une importation de 200.00 boutures fut faite du Portugal (6).

Nous serions intéressés de recevoir l'opinion d'ampélographes qui ont pu étudier ces deux cépages dans la même localité ou la même collection.

H. P. Olmo,
Junior Viticulturist,
Université de Californie,
Davis, Californie.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
A. Dufoux : Chronique girondine.

Le commerce extérieur des vins. — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1937 (P. M). — Un beau voyage P.-O.-Midi en Roussillon. — Les vins de l'Ile de France. — Académie d'agriculture : Prix des producteurs d'acide phosphorique. — Ecole nationale d'agriculture de Rennes : Semences.

Chronique méridionale hebdomadaire

Chez les viticulteurs pépiniéristes. — Le Syndicat des Pépiniéristes de France et d'Algérie communique aux quotidiens des régions viticoles la note suivante :

« *Pour éviter des erreurs dans la reconstitution du vignoble.*

« Les représentants qualifiés de plusieurs syndicats de pépiniéristes producteurs « de plants de vigne et propriétaires de pieds-mères, de France et d'Algérie, réu- « nis à Orange le 24 août 1937, émus de l'importance considérable prise par le « trafic et la vente clandestine des repousses de vignes américaines ramassées dans « les vignes à fruits, et ne présentant aucune garantie de qualité ni d'authen- « ticité, exposant les viticulteurs sérieux à de graves mécomptes et préjudices, « ont décidé de faire toutes démarches utiles auprès des Pouvoirs publics en « vue d'obtenir la répression rigoureuse de cette pratique et l'interdiction de « la vente des plants greffés et racinés provenant de la mise en pépinière de « ces bois de repousses. — *Les délégués de syndicats* : F. Bonnet, J. Goyard, « M. Astay, R. Faucherre. »

(5) Cte. Odart (Ampélographie universelle, p. 537, 1873).
(6) Annual Report of the California State Viticultural Commissioners, 1881, Appendix I.

Le Syndicat manifeste ainsi des soucis qui l'honorent et pousse dans les détails les plus infimes le désir de satisfaire ses clients. En vérité, si les rejets au sujet des vignes greffées donnent des bois médiocres, c'est qu'ils sont quelquefois, — mais pas constamment, — mal aoûtés et qu'ils ont quelques chances de l'être moins parfaitement que ceux des vignes pieds-mères ; cela ne suffit cependant pas pour proscrire du marché les plants racinés ou les greffés-soudés qui en proviennent. On ne voit pas, d'autre part, pourquoi leur authenticité n'égalerait pas celle des bois des pieds-mères, et « à fortiori » celle des bois achetés en deuxième ou troisième main par les membres du syndicat.

On comprendrait cet effort de moralisation si la profession de viticulteur-pépiniériste était soumise à un contrôle de l'Etat, si les champs de pieds-mères étaient systématiquement épurés, si les plants défectueux en étaient éliminés. Peut-être la corporation regagnerait-elle alors à l'extérieur le terrain qu'elle a perdu et à l'intérieur l'autorité de sa parole. Mais à l'heure actuelle, devant l'anarchie des transactions, l'extraordinaire pétition des viticulteurs-pépiniéristes ne saurait émouvoir les vignerons qui trouvent à bon droit excessif qu'on tienne à leur appliquer un règlement en invoquant certaines nécessités qu'éluderaient les pétitionnaires : un règlement ? un contrôle ? d'accord, mais pour tout le monde...

Les pouvoirs publics mis en cause par la note ci-dessus ont une occasion d'introduire une sage discipline dans des transactions importantes qui intéressent tous les vignerons. D'ici là tout est naturellement permis comme devant.

Congrès. — Le Syndicat National des Ingénieurs Agricoles, avec la collaboration des Associations d'Anciens Elèves des Ecoles de Montpellier, Grignon et Rennes, organise pour les 27, 28 et 29 septembre prochain, au Central Rural de l'Exposition Internationale, un Congrès au cours duquel seront évoquées les activités scientifique, technique, économique et sociale des Ingénieurs Agricoles dans l'Agriculture moderne et certaines questions plus particulières d'orientation et de spécialisation.

L'expérience que donne au corps des Ingénieurs Agricoles un siècle passé au service de l'Agriculture, les titres acquis à la reconnaissance de la nation par Grignon, Rennes et Montpellier, les liens étroits qui les unissent aux agriculteurs de toutes classes, comme aussi le dynamisme et l'enthousiasme que montre le S. N. I. A. sont la garantie de ce que le Congrès abordera tous ces problèmes avec des vues nouvelles, un souci nouveau des réalisations et une jeune ardeur, tempérée assurément par le bon sens du terrien.

Renseignements au S.N.I.A., 7, rue du Cardinal-Mercier, Paris (9e).

Sur la qualité des vins de 1937. — La relation qui unit l'action de la sécheresse à la qualité des produits de la vigne prend, en général, l'apparence d'une diminution du degré alcoolique ; c'est du moins ainsi que la chose est le plus souvent présentée. Nous avons déjà signalé que ces effets sont attribuables tant à la chute partielle du feuillage — chute en vérité peu importante et qui ne justifierait pas à elle seule une baisse sensible de la qualité des produits des vignes

qui « souffrent » — qu'à l'arrêt plus ou moins accentué de tout métabolisme sous l'effet de la siccité de l'air et du sol.

Le tout se traduit finalement par une baisse accentuée du degré alcoolique des vins produits qui seraient meilleurs si les vignes dans cet état pouvaient être irriguées, mais c'est là une tout autre histoire.

Il n'en est pas toujours ainsi, et nous voudrions en venir à dire qu'à l'exemple du mets servi par le fabuliste grec à une table de pontifes, la sécheresse peut être, du point de vue de la qualité des vins, à la fois la meilleure et la pire des choses.

Nous plaignions ici récemment les vignerons de la plaine qu'une nature prodigue comble de biens, mais qu'une curieuse législation place dans l'impossibilité réelle de parvenir à une qualité légalement exigée par ailleurs, en les privant d'un moyen efficace — l'augmentation du rendement — de contenir les possibilités considérables de leur vignoble. La sécheresse vient à point pour réduire ces possibilités, et comme la charge demeure constante, la récolte se trouve maintenue à la même quantité, qui devient alors proportionnellement plus importante. De telle sorte que la sécheresse a, en plaine, les mêmes effets sur la qualité, qu'une notable augmentation de rendement : elle l'améliore.

Ces mêmes effets sont perceptibles sur le coteau mais dans une situation toute différente, où il n'existe pas un excès de possibilités végétatives ; ils correspondent à l'action classique d'une augmentation du rendement, soit, en dernière analyse, à une diminution de qualité.

A l'égard de notre plante et comme tout phénomène naturel, la sécheresse s'avère être une action continue, semblable à elle-même, mais diverse dans ses effets de par la multitude des situations dans lesquelles elle s'exerce simultanément. Disons aussi que, comme les phénomènes naturels, les lois humaines ont, quand elle sont appliquées, une action continue, constamment semblable à elle-même — du moins on le suppose — mais aussi diverse dans ses effets pour la même raison. C'est pourquoi elles ont quelquefois un résultat inverse de celui qui est escompté.

Il paraît donc souhaitable de se garder de procéder d'ores et déjà à l'estimation de la qualité probable des vins de la récolte en cours en fonction de l'action de la sécheresse, et cela parce que cette action est fort diverse.

Un autre facteur peut encore intervenir, modifier profondément la qualité et bouleverser l'équilibre végétatif, déjà sujet à la sécheresse de tout ou presque tout le vignoble : c'est de l'Eudémis qu'il s'agit, dont la marche peut contraindre à avancer la récolte et à cueillir des grappes incomplètement mûres. La troisième génération prend en effet d'inquiétantes proportions, des proportions tout à fait nouvelles qui font figure de catastrophe dans d'assez nombreuses situations. Et les vendanges eudémisées se présentent avec des caractéristiques connues, avec, le plus souvent, des apparences trompeuses.

Dernière heure. — La pluie orageuse du 28 août va hâter la maturation qui peut s'achever brusquement par la reprise, chez la plante, de l'activité de toutes les fonctions grâce à l'intervention de l'eau, véhicule nécessaire aux échanges et aux transformations.

Les conséquences probables pourront être : la Brunissure qui devrait apparaître assez brusquement sur les souches les plus chargées ; la Pourriture grise qui ne sera pas encore très dangereuse car l'humidité apportée par la pluie du 28 disparaîtra vite ; la reprise de la croissance chez quelques plantes : cette circonstance est favorable à l'exécution des greffages d'automne.

Il est vrai que les vendanges qui battront leur plein à la fin de cette semaine occupent suffisamment déjà.

Jean Branas.

Chronique girondine

La coopération viticole dans le Bourgeais et le Blayais. — Bourgeais, Blayais ! Terres à blé autrefois, coteaux jalonnés de moulins à vent amputés de leurs ailes. Mais depuis longtemps, la vigne s'y est largement implantée, couvrant les pentes, débordant sur les bords mêmes de la Gironde, face au Médoc. Terres à vigne aujourd'hui dont les crus, moins fameux certes que leurs voisins d'Outrefleuve, étaient cependant fort appréciés, avant guerre, en Hollande, en Belgique, en Allemagne. Depuis vingt ans, l'exportation est réduite à presque rien ; depuis quelques années, l'encombrement du marché intérieur a diminué encore les possibilités d'écoulement ! Fallait-il donc arracher la vigne, s'orienter vers la production du lait, constituer des coopératives beurrières comme les voisins charentais et poitevins ?

Des coopératives, il s'en est créée plusieurs depuis cinq ans, mais on y traite uniquement les produits du vignoble conservé dans toute son étendue, malgré les difficultés de main-d'œuvre et la mévente. Ces coopératives se sont constituées dans les communes suivantes :

Plassac de Blaye. — Fondée en 1932. Président : M. Gellie. Contenance : 5.000 hectolitres. 15 adhérents. Vins rouges. Appellation « Blayais », « Bordeaux ».

Génerac. — Fondée en 1934. Président : M. Broquaire. Contenance : 6.000 Hl. 64 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation : « Bordeaux », « Côtes de Bourg ».

Gauriac. — Fondée en 1934. Président : M. Daugaron. Contenance : 10.000 Hl. 24 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation « Bordeaux », « Côtes de Bourg ».

Saint-Gervais. — Fondée en 1935. Président : M. Landreau. Contenance : 12.000 Hl. 121 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation « Bordeaux ».

Pugnac. — Fondée en 1935. Président : M. Maziaud. Contenance : 13.000 Hl. 90 adhérents. Vins blancs. Appellation « Bordeaux ».

Tauriac. — Fondrée en 1936. Président : M. Duporte. Contenance : 12.000 Hl. 76 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation « Bordeaux », « Côtes de Bourg ».

Lansac. — Fondée en 1936. Président : M. Bernard. Contenance : 19.000 Hl. 65 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation « Bordeaux », « Côtes de Bourg ».

Bourg. — Fondée en 1936. Président : M. Lucas. Contenance : 10.000 Hl.

33 adhérents. Vins rouges et blancs. Appellation « Bordeaux », « Côtes de Bourg ».

Saint-Vivien de Blaye. — Fondée en 1937. Président : M. Charbonnier. Contenance : 9.000 Hl. 37 adhérents. Vins blancs. Appellation : « Côtes de Bourg », « Blayais ».

Ces caves, fondées à la suite de plusieurs voyages d'études effectués en Bourgogne, ne sont pas toutes du même type. Les unes s'apparentent aux coopératives à vins fins de la Côte-d'Or, les autres aux coopératives de Saône-et-Loire.

A Plassac, Gauriac, on s'est contenté de réunir, dans un local loué, du matériel appartenant aux coopérateurs, mais complété par un fouloir égrappoir, une presse hydraulique, une pompe. Donc pas de cuves en ciment, pas d'emprunts au Crédit agricole, pas de subventions du Génie rural. Le capital social entièrement fourni par les adhérents, est peu élevé (40.000 francs seulement à Plassac). Vieilles méthodes de vinification et de conservation des vins sont employées avec cuves en bois, foudres, barriques...

A Génerac, Bourg, on a utilisé des bâtiments existants dans lesquels ont été construites des cuves en ciment et installés foulopompes, presses hydrauliques, pompes, etc... Bien entendu, la dépense est sensiblement plus élevée (à Bourg, une cinquantaine de francs par Hl en 1936).

Les autres caves ont été édifiées sans utilisation de locaux ou matériel appartenant aux adhérents. Le capital nécessaire a été fourni par les coopérateurs (parts sociales), le crédit agricole (prêts à long terme) et l'Etat (subventions). Le prix de revient varie, suivant l'importance de la cave et l'année de construction, entre 65 et 106 francs l'Hl. On y trouve : cuves en ciment, pressoirs de divers types, foulopompes, égrappoirs, égouttoirs, etc...

Et, pour terminer, soulignons la rapidité de la progression du mouvement coopératif dans le Bordelais. Le nombre de caves adhérentes à la Fédération des caves coopératives de la Gironde atteint actuellement 56, d'une contenance de 710.000 Hl (près du 1/5 de la production vinicole totale), dont 4 créées en 1932, 4 en 1933, 5 en 1934, 16 en 1935, 15 en 1936, 12 en 1937.

Certes, malgré l'aide technique et financière de l'Etat, malgré l'appui de la fédération et des sous-fédérations régionales, la réalisation de toutes ces coopératives n'a pas toujours été chose aisée. Qui chantera les mérites de nos animateurs ! Grandeur et servitude... vinicoles !

A. Dufoux.

Le commerce extérieur des vins

Exportations. — Au total de nos importations, soit 1.174.997 hl., opposons celui de nos exportations ; il n'est que de 83.082 hectolitres.

Dans ce total, les vins ordinaires de la Gironde comptent pour 29.102 hl. ; ceux des autres régions, pour 33.324 hl. ; les vins de Champagne et autres vins mousseux, pour 12.823 hl. et enfin, les vins de liqueur et mistelles pour 7.833 hectolitres.

Nos principaux clients ont été, à l'étranger, la Grande-Bretagne, l'Union économique belgo-luxembourgeoise, la Suisse, la Norvège, les Etats-Unis et les

Pays-Bas, et dans nos colonies, l'Afrique occidentale française, l'Algérie, l'Indochine française, Madagascar et la Réunion.

Par exemple, le *Journal officiel* du 18 novembre 1936 a publié le relevé des importations et des exportations de vins pendant le mois d'octobre 1936.

Importations. — Nos importations de l'étranger se sont élevées au total de 39.519 hectolitres. Nos plus importants fournisseurs sont l'Espagne (15.580 hl.), le Portugal (12.542 hl.), et la Grèce (8.191 hl.). Nos importations de vins ordinaires se répartissent principalement entre l'Espagne, la Grèce et l'Italie ; au total, elles atteignent 27.236 hl. Quant aux importations de vins de liqueur qui nous viennent principalement du Portugal (11.749 hl.), elles atteignent au total 11.862 hectolitres.

Aux importations en provenance de l'étranger, il faut ajouter celles qui proviennent de nos possessions d'Afrique du Nord et qui ont atteint, en octobre, 1.135.478 hl. dont 1.012.028 hl. en provenance d'Algérie, 121.579 hl. de Tunisie et 1.871 hl. de la zone française du Maroc. Ce sont là, en majeure partie, des vins ordinaires.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet. — Voici le tableau qui complète les indications données dans notre précédent numéro :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
1. Octobre.....	6.393.126	8.786.065	4.807.171	4.511.540	15.810.905	15.734.568
2. Novembre...	4.873.959	6.075.098	4.628.487	4.437.611	15.880.574	16.050.082
3. Décembre ...	4.066.335	4.977.013	3.946.322	3.993.467	15.748.718	15.901.046
	1937	1936	1937	1936	1937	1936
4. Janvier.....	4.182.025	5.851.855	4.304.719	4.421.275	15.373.173	15.584.353
5. Février	3.669.695	5.766.344	4.008.771	4.097.235	15.251.346	15.294.444
6. Mars........	3.523.517	6.354.758	3.581.382	3.934.281	14.966.135	15.058.144
7. Avril	3.599.861	6.180.583	4.047.538	4.414.658	14.526.701	14.713.651
8. Mai	3.297.625	5.369.319	3.883.095	4.283.226	13.790 008	14.413.458
9. Juin........	3.661.195	5.275.337	4.202.562	4.446.604	13.119.391	14.140.622
10. Juillet......	3.685.733	4.740.797	4.439.502	4.617.470	12.524.480	14.057.398
Totaux.....	40.953.072	60.377.360	41.849.549	43.157.377	12.524.480	14.057.398

P. M.

Un beau voyage P.-O.-Midi en Roussillon

Désireux de faire admirer les beautés touristiques de la Côte Vermeille et de la Cerdagne et de faire apprécier les crus fameux du terroir catalan, les Chemins de fer P.-O.-Midi organisent, les 26 et 27 septembre, le « Train des vins du soleil et de la Côte Vermeille ».

Pour un prix forfaitaire exceptionnellement réduit :

395 fr. *en places couchées* de première série ;

365 fr. *en places couchées* de deuxième série,

P.-O.—Midi vous offre un programme sensationnel !

Samedi 25 *septembre.* — 19 h. 15 : départ par train spécial de Paris-Quai d'Orsay.

Dimanche 26 *septembre, matinée.* — 7 h. 46 : arrivée à Perpignan, petit déjeuner au buffet de la gare ; 8 h. 10 : départ pour Thuir ; 8 h. 50 : arrivée à Thuir. Visite des caves des Etablissements Violet. Vin d'honneur ; 10 h. 50 : départ de Thuir (en autocar) ; 12 h. 30-12 h. 45 : arrivée à Cerbère. Déjeuner (Hôtel Belvédère).

— *Soirée.* — 14 h. 30-15 h. 15 : départ de Cerbère. Arrivée à Port-Vendres. Vin d'honneur offert par la Chambre de Commerce des Pyrénées-Orientales ; 16 h.-17 h. : départ de Port-Vendres. Arrêt à Collioure. Arrivée à Perpignan ; 17 h. 30 : visite de l'Hôtel de Ville de Perpignan et éventuellement d'une Exposition des grands vins du Roussillon ; 19 h. 30 : banquet suivi d'une fête régionaliste avec le concours de danseurs et de chanteurs catalans.

Lundi 27 *septembre, matinée.* — 8 h. 05-10 h. 47 : départ de Perpignan. Arrivée en gare de Font-Romeu-Odeillo Via. Montée en autocar à Font-Romeu. Promenade en forêt ; 12 h. 30 : déjeuner (Villa Saint-Paul, Hôtel Bellevue, Hôtel des Pyrénées).

— *Soirée.* — 14 h. 30 : départ pour la gare de Font-Romeu-Odeillo Via ; 15 h. 40-17 h. 54 : départ de Font-Romeau. Arrivée à Perpignan. Dîner individuel au gré et à la charge des voyageurs ; 19 h. 47 : départ de Perpignan par train spécial.

Mardi 28 *septembre.* — 9 h. : arrivée à Paris-Quai d'Orsay.

Le prix forfaitaire comprend :

— le billet aller et retour *avec place couchée ;*

— les trajets en autocar ;

— les frais d'hôtel et de restaurant (le dîner du 27 septembre seul excepté).

La location des places est gratuite au départ de Paris.

Dernier délai d'inscription : 19 septembre (nombre de places limité).

Pour renseignements et billets, s'adresser :

Aux gares P.-O.—Midi de Paris : Quai d'Orsay (Tél. Littré 19-961), Austerlitz (Tél. Gobelins 08-14) et Paris-Denfert (Tél. Gobelins 04-25).

Aux Agences P.-O.—Midi de Paris : 16, boulevard des Capucines (Tél. Opéra 73-93) et 126, bd Raspail (Tél. Littré 45-71 et 45-72).

Au Bureau des Chemins de fer, au C.N.E.T., 127, avenue des Champs-Elysées, Paris (Tél. Balzac 12-80).

Les vins de l'Ile-de-France

On sait que, du 28 août au 3 septembre, se tiendra au Centre rural de la Porte Maillot, la semaine des produits de l'Ile-de-France.

Nous apprenons que l'Union Régionale des Syndicats agricoles de l'Ile-de-

France, vient d'avoir l'heureuse initiative d'y faire figurer les vieux vins de Suresnes, Argenteuil, Chanteloup, Triel, Herblay, Mesnil-le-Roi, etc..., communes où des Syndicats de Vignerons continuent avec amour, persévérance et succès, une production autrefois célèbre.

Bel exemple de la force des traditions paysannes, qui ne manquera pas d'être remarqué et apprécié par les nombreux visiteurs de l'Exposition.

Académie d'Agriculture

Prix des producteurs d'acide phosphorique

Les Producteurs de phosphate bicalcique, de Scories Thomas et de Superphosphate de Chaux viennent de mettre à la disposition de l'Académie d'Agriculture, dans sa séance du 12 mai 1937, un *prix de 5.000 francs*, qui sera attribué à l'*auteur d'un travail scientifique original sur le rôle du phosphore dans la production végétale et animale*, le problème de la fumure phosphatée proprement dit étant laissé de côté.

Ce prix sera décerné au mois de *mars* 1938, par l'Académie d'Agriculture, sans pouvoir être attribué à l'un des membres de cette Académie.

Il pourra être divisé et, éventuellement, ne pas être attribué.

Les Candidats devront être Français. Ils adresseront au Secrétaire Perpétuel de l'Académie, 18, rue de Bellechasse, à Paris, tous les documents utiles, *avant le 1er janvier* 1938. Les travaux présentés ne devront pas avoir donné lieu à une publication remontant à plus de trois années.

Ecole Nationale d'Agriculture de Rennes

Semences

Comme les années précédentes, l'Ecole Nationale d'Agriculture, met en vente quelques variétés de blés, sélectionnées et de première reproduction, d'avoines, etc., produites tant sur la ferme de l'Ecole que sur le domaine de la Harpe.

Une notice comportant quelques renseignements pratiques sur chaque variété, ainsi que les conditions de vente, sera adressée gratuitement à tout agriculteur qui en fera la demande.

M. le Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture, Route de Saint-Brieuc, à Rennes (I.-et-V.). Téléph. 26-53.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 175 fr. et au-dessus; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 640 fr.; Bordeaux rouge vieux, 925 fr.; Bordeaux blanc vieux, 950 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 16.000 à 21.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.500 à 9.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.800 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.800 à 4,800 fr. ; Graves, 3.500 à 4.500 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 340 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 320 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 800 fr. à 900 fr.; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 10 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Blancs de blancs, 11 fr. 50 à 13 fr. ».

Midi. — *Nîmes (30 août 1937). — Cote officielle :* Rouge, 8°5 à 11°, » fr. » à » fr. » le degré. Montagne, 9° à 9°5, » fr. » à » fr. Moyenne des 9°. » fr. ». Vins de Café, » fr. » à » fr. » le degré. Blancs, » fr. » à » fr. »; Clairettes, » fr. » à » fr. »; vins libres de 8°5 à 11° ; Costières, » fr. » à « fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Montpellier (31 août). — Rouges 9° à 9°5, » fr. » à » fr. »; 9°5 à 10°, » fr. » à » fr. »; 10° et au-dessus, » fr. » à » fr. ». Logés pas d'affaires signalées. Moyenne 9°, » fr. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. »; Vins de Café, » fr. Pas de cote.

Béziers (27 août). — Récolte 1936 : Rouges, 15 fr. » à 16 fr. » le degré, Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Pas de cote. Alcools incotés.

Minervois (29 août). — Marché d'Olonzac, » fr. » à » fr. » le degré avec appellation d'origine minervois. Pas d'affaires.

Perpignan (28 août). — Vins rouges 8°5 à 10°, de » fr. » à » fr. »; 10° et au-dessus, de » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Carcassonne (28 août). — Vins rouges 8°5 à 11°, de » fr. » à » fr. ». le degré légal. Pas de cote.

Narbonne (26 août). — Vins rouges de » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Sète (28 août). — Rouges, » fr. » à » fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 130 fr. à » fr. ; escourgeons, 130 fr. à » ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 113 fr. à 117 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 72 à 76 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 100 à 120 fr., Sterling, 45 à 65 fr. ; Nouvelles d Algérie, 95 à 135 fr. ; de St-Malo, 48 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 210 fr. ; paille d'avoine, de 185 fr à 225 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 113 fr. les 100 kgs ; supérieur, 116 fr. 50 ; d'arachides rufisques extrablancs surazotés, 98 fr. ; de palmistes, 88 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 277 fr. à 277 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 10 fr. à 10 fr. 80. — Longe, 12 fr. » à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 83 fr. » à 95 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. » à 102 fr. ». — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 36 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50, — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 105 fr. 50 à 108 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. ,75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 11 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet**, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux** agricole 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 53 fr. 75 (départ usine) les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 400 à 475 fr. — Amandes vertes, 450 à 700 fr. — Noix fraiches, 500 à 700 fr. — Poires de choix, 400 à 675 fr. ; communes, 150 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 750 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Bananes, 375 à 450 fr. — Pêches, 300 à 900 fr. — Figues, 220 à 500 fr. — Prunes, 300 à 600 fr. — Reine-Claude, 300 à 600 fr. — Raisin du Midi, blanc, 160 à 280 ; raisin du Midi, noir, 200 à 260 fr. ; Œillade d'Algérie, 250 à 350 fr. ; Muscat d'Algérie, 400 à 450 fr. — Framboises, 600 à 1.000 fr.

Aubergines, 35 à 45 fr. le cent. — Choux nouveaux, 40 à 90 fr. — Artichauts, 20 à 100 fr. — Choux-fleurs, 40 à 100 fr. — Oseille, 50 à 80 fr. — Epinards, 80 à 170 fr. — Tomates du Midi, 70 à 110 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 350 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 25 à 70 fr. le 100. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Carottes nouvelles, 180 à 250 fr. — Pois verts de Paris, 150 à 250 fr. — Melons de Paris, 3 à 8 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.